



El refinador de bolas Micron fue diseñado para la producción de cremas para untar, pastas anhidras para helados, productos pralinados y dulces cremosos. La máquina está equipada con un refrigerador con el fin de regular, dentro de los límites establecidos, el exceso de calor provocado por la fricción generada entre las esferas. De este modo se conservan inalteradas las cualidades organolépticas del producto.

La circulación del producto durante el refinamiento se mantiene mediante una bomba volumétrica de doble propósito.

El cilindro de refinado también está regulado para mantener una temperatura caliente con el fin de evitar que los residuos grasos entre las bolas se solidifiquen durante las pausas en el ciclo de trabajo.

Características mecánicas

Dimensiones	[mm] (LxWxH) 662x955x1173
Peso	[kg] 290
Material en contacto con alimentos	inox AISI 304 L
Material de las juntas	PTFE
Capacidad del tanque	20/25 kg
Nº de ruedas pivotantes	4
Cantidad de esferas	[kg] 70

Características del sistema de refrigeración

Gas refrigerante	R452A
Cantidad de gas refrigerante	[g] 550

Características eléctricas

Potencia total instalada	[kW] 5
Tensión de alimentación	[VAC] 400 / 220
Número de fases	3
Frecuencia	[Hz] 50 / 60
Grado de protección	IP65
Conexión: enchufe industrial	16A - 5 poles

Características del proceso

Producción por hora	[kg] 15 / 20
Duración del ciclo de trabajo	[min] 90 / 120

